

Francesc Mas Ros, una vida dedicada a la sardana

La última obra del compositor de Caldas es la dedicada a Jacinto Verdagner

Pero aún quiere poner todo su saber y voluntad en una composición «fuera de lo normal»

"A Mosen Cinto", la más reciente composición del maestro Francesc Mas Ros. Podemos afirmar que después de "L'Amic Homar" será sin duda alguna la sardana que hasta ahora todos los sardanistas esperábamos de Mas Ros, pues nunca el maestro ha compuesto algo en el estilo que esta incomparable pieza tiene. En ella, como los entendidos han dicho, se describe la figura de Mossèn Cinto por mediación de la sardana.

Tenemos el honor de estar con el maestro en su propio casa y junto a su simpática y agradable familia e interrumpiendo una familiar tertulia, le formulamos algunas preguntas.

—¿Cuándo nació usted?
—En 1901, en Caldas de Malavella.

—¿Desciende usted de músicos?
—No.

—¿En qué año compuso por primera vez?
—Fue en el año 1924, que compuse la sardana "L'Aplec de Sant Maurici", dedicada al conocido Aplec de San Maurici, que cada año y en Caldas de Malavella se celebra por el mes de septiembre. Luego no compuse más hasta el año 1942, en que ya me consideré capaz de empezar mi obra.

—¿Dónde hizo los cursos de música?
—Empecé mis cursos de música a los diez años, cuando mis padres me llevaron a estudiar piano en la

Fundación escolar de las Monjas Francescas de San Juan de Cluny, en Caldas de Malavella.

—¿Cuándo penetró usted de lleno en la música?
—En 1930 empecé siendo fundador de la en aquel entonces re-



nombrada orquesta J. A. D. R. Y. S., la cual no dejó hasta hace diez años. Pero como ya he dicho anteriormente en 1942 fue cuando más plenamente e intensamente he trabajado para, por y con la música, pues no he dejado de componer desde entonces un solo instante.

—¿Cuántas sardanas ha compuesto?
—Sardanas, desde 1942 a hoy, ciento nueve, piezas de baile, cincuenta y seis.

—¿Qué pretende usted con su obra, lucro o popularidad?
—Nada de eso, el lucro por todos es sabido que con la sardana, no existe; y la popularidad, sin el lucro, tampoco existe. Yo compongo porque es mi inquietud y mi vida además de que como a la idea de que la gente crea que hago mi música sin sentirla, y que crea que lo hago por dinero.

—¿Recuerda usted alguna anécdota?
—Sí, recuerdo que cuando era joven me venían a buscar de muchos cines para que acompañara o pusiera música a los films que se proyectaban en cine mudo; en esto pasé un período de cuatro años. Y la reciente es lo mucho que me afectó conocer al joven de 19 años de Palafrugell llamado Santi Coll, pues es un muchacho que vive totalmente para la sardana, y al cual he dedicado una de mis Obras, pues, pocos jóvenes y a esa edad trabajan tan en pro de "la danza más bella de totes les danses". Además de que está recopilando datos, piezas, partituras e instrumentos para crear un museo de la Sardana en Palafrugell, y yo lo admito por ser un gran muchacho.

—Sabemos que usted forma parte de la agrupación sardanista de

Caldas de Malavella, y que en esta agrupación pasa o ha pasado algo, ¿qué nos puede decir?
—Sí, efectivamente, formo parte de dicha agrupación desde que se fundó, pero el día 23 de este mes precisamente cede mi puesto a la juventud; yo creo que es lo que tenemos que hacer los mayores, pues ya está bien y creo que me merezco un descanso; pero ya sabe la Agrupación Sardanista que puede contar conmigo. Y referente a si pasa algo en esta Agrupación, puedo afirmar que no; solamente, que hay que ir renovando las ideas e ir al compás del tiempo.

—¿Qué opina de los Aplecs?
—Opino y creo que es la única forma de manifestar; los pueblos su amor y adhesión a la Sardana; referente a la cantidad de ellos le digo que efectivamente hay muchos, pero es lógico, los sistemas de comunicación y los medios que el progreso actual lleva consigo, han convertido esta manifestación regional a comarcal, de provincial a comarcal, y de comarcal a totalmente local, pero espero y creo que estos mismos medios y debido a que cada día a la juventud sana le gusta más la Sardana, servirán para convertirlo al revés, pues yo confío mucho en nuestra juventud y en su cada día más extensa cultura.

—Maestro, las sardanas más vendidas o más escuchadas, ¿cuáles son?
—Hay muchas, debido a la diversidad de gustos, pero en cifras puedo asegurar que es "Tossa bonica" de la que hay vendidos aproximadamente unos 80.000 ejemplares.

—¿Hasta cuándo seguirá a este ritmo su obra?
—Se puede decir que estoy culminando mi obra, de la cual estoy orgulloso y por consecuencia, contento; el solo hecho de haber logrado que una mayoría de sardanistas hayan propagado y se hayan interesado por mis sardanas no deja de ser para mí una gran satisfacción. Pero tengo y voy a producir una obra para mí, fuera de lo normal, en la que quiero dedicar todo mi saber y voluntad.

—¿No será "A Mosen Cinto" esta obra?
—No, pero me quiero exigir más.

—¿Por último, maestro, defíneme usted su obra y la sardana.
—Mi obra no sé definirla, pero la Sardana la definiría como la definió el poeta: "Catalans de cor i diànima, tots sentim a dins del cor la melidiosa sardana" que és la danse de l'amor".

Antes de cerrar este agradable coloquio con Francesc Mas Ros, me dice: "Yo he visto llorar a gente escuchando sardanas, y por esto sólo vale la pena escribir, componer o crear, sin egoísmo y sin pensar en lo que puedan decir los que aman, pero no lo suficiente a nuestra danza, que al fin y al cabo, es de apretarse las manos como yo desde aquí aprieto la de todos los lectores de este diario".

Esperamos que con estas líneas habrán conocido lo suficiente a nuestro maestro; nosotros estamos orgullosos de conocer a una persona tan sencilla, agradable y buena. Y ha sido nuestra intención que ustedes le conozcan también.

Jaime VALENTI



Quando Francesc Mas Ros figuraba en la Orquesta JADRYs, allá por los años treinta.

"Con sentidos profundos de vivencias populares" Nuestro arte coquinario

La canícula que el pueblo sitúa en el espacio de tiempo que discurre de Virgen a Virgen —del Carmen a la Asunción— astrológicamente comprende desde el 23 de julio hasta el 23 de agosto, período determinado por la aparición en el firmamento, de Sirio, estrella de la constelación del Can Mayor, la más clara y luminosa del hemisferio Norte. Durante este espacio de tiempo se registran los calores más fuertes del año en nuestras latitudes. San Lorenzo (10 de agosto) muestra la "parrilla", instrumento de su martirio, coincidiendo, generalmente, con el índice más elevado de la columna termométrica. Los campos están agostados, y el sol cae como plomo fundido sobre la tierra; las cigarras cantan incansables su himno al verano y se extiende un amodorramiento general. Se vive en un dulce far niente, se busca la sombra caritativa de unos árboles o de un sombrero en la playa, y el cuerpo no pide otra cosa que refrescos, limonadas y helados.

La cocina, que en frase de Marañón resume sentidos profundos de vivencias populares, acusando este clima se mantiene en foguadora calma, y salen a la mesa los platos más ligeros, desprovistos de salsas fuertes y picantes poco recomendables con los calores.

Un refrán advierte que "pel Juny, Juliol i Agost, ni corgol, ni col, ni most". Sobre tal aviso, los platos fuertes quedan relegados a temperaturas más suaves y están de actualidad las ensaladas combatientes de la sed, verdaderos apaga-fuegos caniculares. "La amanida" de tomates, cebolla, apio, escarola, rabinos y pepino, marinado con la sal, el aceite de oliva y el vinagre es un agradable manjar. Ensaladas que suplen en nuestra geografía local al popular gazpacho, pero con más consistencia. El gazpacho, ahora puesto de moda es, como señala Pemán, un fantástico modo de disimular la sordidez de una región que lo que hace es beber agua y comer pan. El gazpacho es agua estilizada, muy a propósito para la gente que vive en Andalucía, región conocida en verano por la sartén de España.

Otro plato nuestro, también muy apropiado en esta temporada, es la "esqueixada de bacallà", que no debemos confundir con la "escalivada". En la "esqueixada" todos los ingredientes van en crudo: el bacalao deshilachado, en remojo del día antes, los tomates, la cebolla, el pimiento, la escarola, el pepino y las aceitunas negras. Se sazona con sal, aceite y vinagre; se le añaden unos filetes de anchoa, atún o salmón en escabeche, huevos duros cortados a rajitas, y se sirve bien frío, pasado por el frigorífico durante un par de horas. Es un plato de considerado y positivo efecto, suave, refrescante y agradable al paladar.

Para la "escalivada", se asan los pimientos verdes y los rojos, las berenjenas, los tomates y unas patatas nuevas. Luego se pelan y se dividen. Las berenjenas y los pimientos en tiras, sacándoles las semillas; los tomates se seccionan en trozos gruesos; las patatas se parten por su centro, y las cebollas se dividen en arandelas. Se asan sobre las brasas un trozo de morro de bacalao, se deshilacha, y con los demás elementos se coloca en una fuente de porcelana. Se aliña con aceite y unas gotas de vinagre, sazonando con sal y pimienta. La "escalivada" se come indistintamente caliente o fría. En el último caso, es recomendable introducirla en la nevera durante dos horas, y se presenta a la mesa flanqueada por un par de huevos duros por persona.

En otras ocasiones, en los domingos y días señalados, goza de gran estima la chanfaina, que puede acompañar a un pollo —de corral— o unas chuletas tiernas de cordero. La chanfaina es un plato estelar de nuestra cocina regional.

— O —

La gente que visita este sector de la Costa Brava durante el verano ha puesto de moda la "oca amb nabos" que se guisa en los hostales de la comarca. Con todos los respetos que se merezca, yo creo que no es un plato muy a propósito para el verano. Los nabos, cuando están

buenos es a finales de otoño y principios de invierno, según aquello de "cada cosa a su tiempo, y los nabos en Adviento". Entonces ofrecen un positivo complemento con la carne de cerdo, cuya matanza ya se inauguró por San Martín, 11 de noviembre: "Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi". Los nabos hermanan mucho mejor con la carne de cerdo, iniciada la matanza, que no ahora con las ocas, por cebadas que sean, y mucho menos con los patos, que muchas veces pasan por ocas ante los forasteros que no saben distinguir entre una y otra palmpeda, y menos guisada en este "platillo".

Otra cosa es la "oca amb peres", plato monumental de esta temporada, de fama en el Ampurdán, de donde ha saltado a los renombres tratados de cocina. Nuestro buen amigo Lluís Durán, vicepresidente del Bailío de la Confrèrie de la Chaîne des Rotisseurs, jefe de cocina del "Hotel Durán", de Figueras, y propietario de éste y otros hoteles más, nos ha facilitado la receta, que es la siguiente:

Se limpia y chamusca la oca, que debe ser tierna; luego se divide en trozos, se lavan, se secan y sazonan con sal y pimienta. En una cacerola dispuesta sobre la lumbre se pone un trozo de manteca de cerdo y un volumen igual de aceite, sin exagerar las cantidades, pues la oca, en su proceso de cocción soltará una estimable cantidad de grasa. Cuando esté caliente, se le añaden los trozos de oca, friéndolos, después se retiran y se mantienen en un extremo de los fogones.

En una buena cazuela de barro, se ponen unas cucharadas de fritura empleada para freír el volatín; cuando está caliente se rehoga con ella un trinchado de cebolla, al cual una vez tomado color, se le agregan unos dientes de ajo finamente picados y luego dos cucharadas de harina, rehogando con lentitud.

Quando estos elementos se hayan dorado, se mojan con caldo blanco, se remueve ligeramente y se espera a que arranque el hervor, momento en el cual se habrá conseguido una salsa fina. Ahora ha llegado el momento de incorporarle los pedazos de ave, procurando que la salsa los cubra. Déjese que el conjunto cueza con suavidad. Mientras, se prepara una buena picada en el mortero, con almendras tostadas, unos dientes de ajo, unas ramitas de perejil, dos "carquinyolis" y una galleta María, aclarándola con dos cucharadas de vinagre. Se escogen luego unas buenas peras limoneras, pequeñas, enteras y en su óptimo punto de madurez, se pelan, se colocan en un colador y se sumergen durante dos o tres minutos en un caldero de agua hirviendo. A continuación se refrescan al chorro del grifo, se escurren cuidadosamente y se pasan por harina, dorándolas en la sartén con la grasa que nos queda de freír la palmpeda; al retirirlas se escurren bien de grasa.

Quando los pedazos de oca estén a medio cocer, se añade a la picada un cacillo de salsa en la que se cuece el ansar y se vierte el preparado en la cazuela, dándole un corto remojado con la espuma de las peras y se prosigue el guiso. Rectifíquese de sazónamiento y procurese que la salsa sea más bien corta que excesiva. Compruébese el punto de cocción y trásládase a la mesa en la misma cazuela en que se ha guisado.

En caso de que las peras fuesen demasiado grandes, pueden partirse en dos y tres trozos. En este plato armoniza bien el vino de la tierra, y tratándose de un guiso del Ampurdán, el más indicado es el rosado de Perelada.

Palafrugell, Julio de 1971.

F. TAPIOLA



Apuntes de unas vacaciones en la bellísima Comprodón

Terminadas nuestras breves vacaciones que hemos pasado este año en la bella y encantadora villa preñaica de Camprodón, vamos a reanudar nuestro periódico contacto con nuestros lectores a los que, desde estas líneas, saludamos cordialmente. Los días vividos en la llamada ESMERALDA DE LOS PIRINEOS han sido gratísimos, dada la natural simpatía y caballerosidad de sus habitantes que, constantemente, se desviven para hacer agradable y placentera la estancia en la misma de los numerosos forasteros que año tras año la visitan.

Desde nuestra última visita a la mencionada población, hemos podido comprobar que la misma ha ganado en algunos aspectos, ya que la sociedad que en años anteriores presentaban los ríos que la atraviesan ha disminuido sensiblemente debido, sin duda alguna, al mayor caudal de aguas que llevan por causa de las recientes lluvias. Asimismo ofrecen un excelente atractivo los contornos de las fuentes públicas sin los papeles y envases que en otras ocasiones habíamos visto desparramados por el suelo, mereciendo también especial mención la atención y delicadeza con que son cuidados los bellos jardines y sus notables monumentos románicos, espléndidamente iluminados por las noches de las vigilijs y días festivos.

No obstante, y como contraste a los atractivos mencionados debemos añadir que existen ciertas deficiencias o fallos que sería conveniente subsanar para hacer más placentera la vida. Faltan, desde luego, bancos públicos en las plazas del Carmen y de Santa María y aumentar el número y adecuar los existentes en las plazas de España y del Doctor Robert. Colocar letreros indicadores para localizar las fuentes. Reconstruir y adecuar la hornacina que, con la imagen de San Roque, se encuentra encima del arco del puente Nuevo que da acceso a la calle de Isaac Albéniz, la cual en su estado actual a la par que un peligro para el viandante, da manifiesta prueba de incuria y abandono inexplicables. Poner orden en la anárquica circulación de motocicletas por el interior de la población, moderando sus excesivas velocidades e impidiendo el ensordecedor ruido que las mismas producen y, finalmente, prohibir el innecesario uso de la sirena utilizada por una fábrica situada en la entrada de la población la cual, con el prolongado y estridente silbido que da a las cuatro treinta de la madrugada, interrumpe el sueño y el merecido descanso de todos los moradores de la villa.

Esperamos, pues, confiadamente

en que serán subsanadas las expresadas deficiencias en bien de Camprodón y su comarca.

FALLECIMIENTO

A la edad de 63 años y víctima de repentina dolencia, ha fallecido el industrial carnicero de esta localidad, don Agustín Codina Busquets, dejando a su viuda, hijos y demás familiares en el mayor desconsuelo. A todos ellos nuestro más cordial pésame por la pérdida que les aflige.

AGUAS potabilización y depuración



DOSIFICADORES DE CLORO ADVANCE

O BOMBAS DOSIFICADORAS mecoMatic, inc.

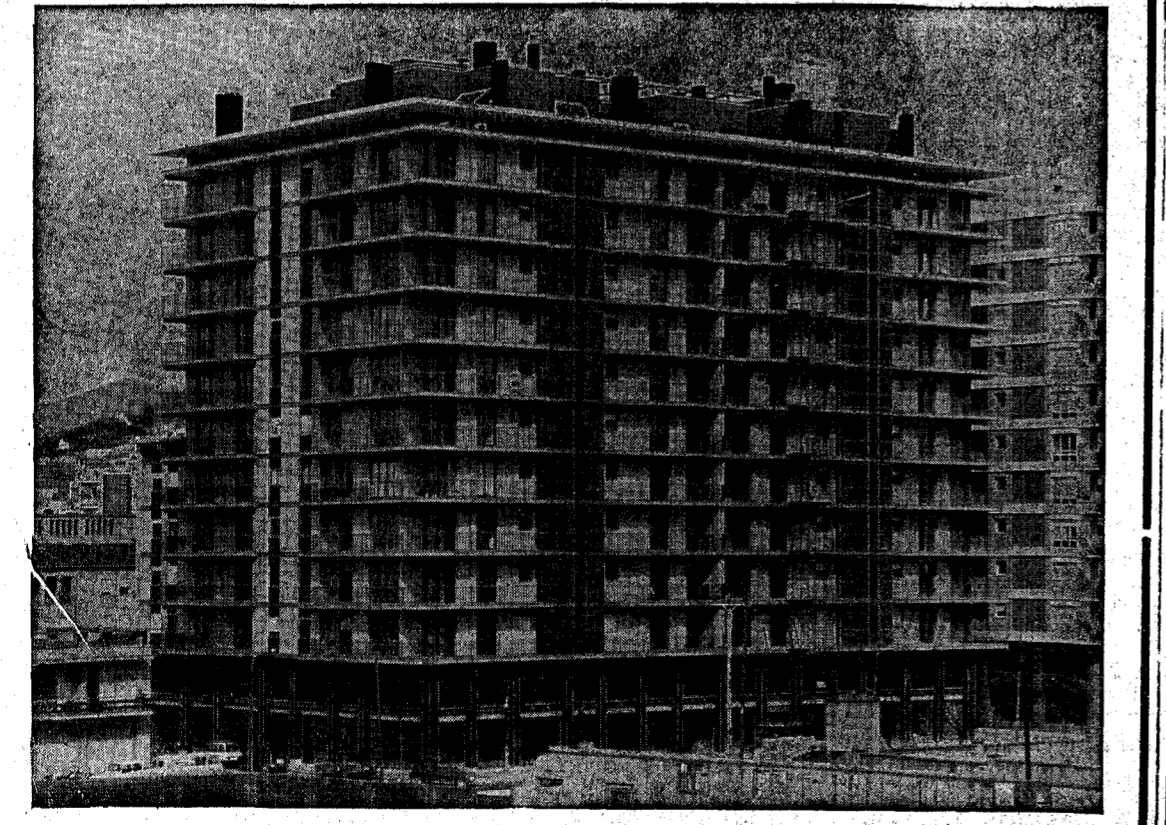
DE ESPECIAL INTERES PARA:

- AYUNTAMIENTOS
- COMPAÑIAS SUMINISTRADORAS
- URBANIZACIONES
- APARTAMENTOS
- HOTELES

SUMINISTRO INMEDIATO
FACIL Y RAPIDA COLOCACION EN 24 HORAS

INCORE Ricardo Flores
Avda. Infanta Carlota, 153
T. 230 9213-2504622 Barcelona-15
Distribuidores en todas las provincias

PISOS Y LOCALES COMERCIALES EN VENTA



Calle Emilio Grahit

Pisos de gran calidad, soleados, 5 y 6 dormitorios.

Calefacción y agua caliente central

Tres plantas de garage - Dos ascensores

INFORMACION Y VENTA:
Fincas Mediñá, A.P.I.
Carretera Barcelona, 42, bis
— GERONA —

ARQUITECTO:
JUAN MARIA de RIBOT y de BALLE

CONSTRUIDOS POR:
D. Arcadio Pla Mir
C. Barcelona, 50
— GERONA —

PEROPPE'S-Blanes

Aún puede ganar el Jubileo viajando con Rutas Galaxia

GALICIA Y RIAS BAJAS, 8 Días

Salidas: 1 - 3 - 15 - 17 - 22 - 24 - y 29 Agosto
1 - 5 - 12 - 19 y 24 septiembre
3 octubre

Para reservas e informes en su Agencia de Viajes.



PARCELACION SAN PEDRO DE LLORA

13 Kms. de Gerona, por San Gregorio, al pie de la carretera de Las Planas, dominando un paisaje espléndido.

RESTAURANTE — PISCINA — TENIS — SNACK BAR

Promotor:
FINCAS PLANA
Sta. Clara, 44 - Tel. 20.01.94 - GERONA

colowall® en GERONA

DISTRIBUIDOR OFICIAL PARA GERONA, COSTA BRAVA Y EL MARESME.

J. HERNANDEZ

Ronda Fernando Puig, 23 Tel: 20 10 50